

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ В КАФЕ - БАРЕ
«СНІСОВАР».

ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Выполнил работу студент 4 курса группы 192ТП

Прядкин Георгий Алексеевич

АКТУАЛЬНОСТЬ

В меню ресторанов и кафе блюда с использованием чернил каракатицы сегодня очень актуальны. Появление данной тенденции связано с желанием шеф-поваров и рестораторов удивлять гостя, ведь всё неординарное вызывает интерес. На вкусовые качества чёрный окрас практически не влияет, если только добавляет лёгкие вкусовые оттенки. Чернила каракатицы – это необычный продукт для жителей наших широт, но очень популярный ингредиент кулинарии Средиземноморья и Адриатики. В лучшем ресторане Парижа и маленькой харчевне в Италии вам подадут очень аппетитное ризотто, паэлью или пасту, а в одном из ресторанов Риги предложат удивительный чёрный хлеб с чернилами каракатицы, который подают в качестве закуски с различными соусами. Кулинарами практикуется добавление чернил на разных этапах приготовления блюда. «Чернильные» блюда не подают к пиву, идеальным сочетанием являются белые сухие и полусухие вина. Чернила каракатицы, как и само мясо моллюска, содержат ряд макро и микроэлементов, витаминов, набор аминокислот, способствующих улучшению обмена веществ, снижению уровня холестерина, оказывающих противовоспалительное действие, их польза для организма человека неоспорима.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ

- Целью исследования является исследование организации процессов приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции в кафе - баре «Chicobar».



СОГЛАСНО ЦЕЛИ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ БЫЛИ ПОСТАВЛЕНЫ СЛЕДУЮЩИЕ ЗАДАЧИ

- Согласно цели дипломной работы были поставлены следующие задачи:
- 1) разработать меню для кафе - бара «Chicobar»;
- 2) произвести расчёты сырьевой и сводно-сырьевой ведомости;
- 3) сформировать расчётным методом производственную программу в кафе - баре «Chicobar»;
- 4) составить технологическую документацию фирменных горячих блюд;
- 5) провести расчёты экономических показателей предприятия;
- 6) разработать предложения по улучшению деятельности предприятия;
- 7) рассмотреть предложения по реконструкции помещений ресторан;
- 8) сделать предложения по применению нового оборудования;
- 9) рассмотреть вопросы совершенствование качества обслуживания.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

«Chicobar», кафе-бар расположен по адресу улица Северная, 324 лит Н.

Режим работы ресторана с 12:00 до 24:00. Кафе-бар «Chicobar» расположен на одной из центральных улиц города Краснодара, на улице Северной, напротив "Вечного огня".

Мода на открытые кухни стартовала в Москве еще в середину 2000 года, теперь же мы наблюдаем новый бум и экспансию в регионы. В столице такая кухня в кафе— обязательное условие, чтобы заведение считалось трендовым, а владелец — продвинутым. В Краснодаре таких заведений пока мало. Кафе-бар «Chicobar» выбрал подобный формат исходя из двух основных идей. С одной стороны, это показатель того что на кухне чисто, опрятно и повара работают с санитарными нормами. С другой стороны, открытая кухня – гарантия того, что никаких добавок, усилителей, и иных манипуляций со вкусовыми рецепторами гостя в кафе-баре «Chicobar» нет.

Это чёткая позиция поваров и шеф - повара Аркадия Погосян кафе-бара «Chicobar»

Характеристика и особенности приемов технологической обработки сырья

Чернила каракатицы. Применение в кулинарии. Кто бы мог подумать, что кулинары всего мира будут использовать в приготовлении своих блюд чернила, которые окрашивают блюда в черный цвет. Чернила каракатицы — уникальная натуральная приправа, которая применяется для окрашивания различных блюд в чёрный цвет.

Как известно, каракатицы — большие моллюски, которые известны с давних времен. Чернила каракатицы - содержимое мешка, находящегося между внутренностями каракатицы. С чернилами каракатицы блюда преимущественно готовят в странах Средиземноморья и Адриатики. Для легкого использования в кулинарии производители выпускают чернила в закрытой упаковке весом по 4 г и хранятся в замороженном виде.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

УГОЛЬНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ ИЗ НЕЛЬМЫ С ИКРОЙ ИЗ КИЖУЧА В ГОРЯЧЕМ КАЙМАКЕ

Для приготовления теста просеять муку, смешать с солью. Оливковое масло смешать в блендере до однородной консистенции с белым вином, чернилами каракатицы, яйцами. Соединить с мукой и замесить тесто, завернуть его в плёнку и оставить на полчаса. Для рыбного фарша рыбу и лук нарезать кубиком и обжарить на оливковом масле до полуготовности, добавить соль, перец, сливочное масло, чеснок и тимьян. Немного потушить. Затем снять с огня и остудить. Для соуса выпарить сливки, добавить рыбный бульон, устричный соус, довести до вкуса. Готовое тесто раскатать тонко, вырезать ровные кружочки, наполнить начинкой и аккуратно залепить. Пельмени варить 5-6 минут в соленой воде, затем выложить на тарелку и залить соусом, украсить красной икрой и кресс-горохом.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

ПАСТА «НЕРО» С МОРЕПРОДУКТАМИ

Для приготовления соусной заправки кальмар и креветки отварить в течение 2-3 минут, после чего обжарить вместе с нарезанным кубиком болгарским перцем, добавить вино и выпарить. После ввести сливки, добавить сыр, соевый соус, оливки и тимьян. Пасту варить в подсоленной кипящей воде до состояния «аль денте», соединить с чернилами каракатицы, дать окраситься после чего откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Пасту соединить с соусом, перемешать и выложить на блюдо. Температура подачи блюда должна быть 65-70 градусов. Срок реализации блюда не более 5 мин с момента окончания технологического процесса.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

БОРЩ ЧЁРНЫЙ С КАРАКАТИЦЕЙ

Говядину помыть, порезать на средние кусочки, залить водой, довести до кипения, снять пену, после чего убавить огонь и варить бульон с добавлением чернил каракатицы, в течение 2 часов, после чего мясо достать и добавить в бульон очищенный и нарезанный кубиками картофель, после нашинкованную капусту. Лук и морковь почистить, порезать и спассеровать на оливковом масле, добавить томатную пасту, отдельно спассеровать свеклу с добавлением уксуса и сахара. За 5 минут до того как будет готов картофель добавить пассерованные овощи и рубленый чеснок, а также нарезанное мясо. Подавать борщ с щупальцами каракатиц обжаренных во фритюре, чесночными гренками, зелёным луком и сметанной. Температура подачи блюда должна быть 70-75 градусов. Срок реализации блюда не более 5 мин с момента окончания технологического процесса.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

РАКУШКИ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ И КАМЧАТСКИМ КРАБОМ В СЛИВОЧНО-ВИННОМ СОУСЕ С ТОМАТАМИ

Ракушки отварить в подсоленной кипящей воде с добавлением чернил каракатицы, до готовности, после чего откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Разделать краба: удалить панцирь, внутренности и серые жабры. С помощью острого ножа, разрезать краба вдоль пополам, не повредив клешни, срезать тонкие части ног. Разогреть гриль, жарить куски краба по 5-8 минут с каждой стороны, пока они не станут оранжевыми. В сотейнике растопить сливочное масло, добавить к нему мелко порубленный лук шалот, довести его до полуготовности, добавить кусочки помидоров черри, слегка спассеровать, добавить сок лайма и белое вино, дать вину выпариться в течение пяти минут. Затем добавить сливки и предварительно нарезанное кубиком сливочное масло, как только масло растопится добавить порезанное на кусочки мясо краба, соль, перец, довести соус до готовности в течение трёх минут, периодически помешивая. Ракушки соединить с соусом, хорошо перемешать, добавить рубленную зелень и подавать.



Анализ основных показателей деятельности предприятия общественного питания

Показатель	2018г., факт	2019г., план	отклонение 2019 г. от 2018 г.	% изменение 2019/2018
1. Товарооборот, тыс. руб.	90494,5	94747,3	4252,8	104,7
2. Чистая прибыль, тыс. руб.	11172,0	11563,2	391,2	103,5
3. Стоимость ОПФ ср.г., тыс. руб.	1660,0	1670,0	10,0	100,6
4. Численность персонала, чел.	23,0	23,0	0,0	100,0
5. Фондоотдача	54,515	56,735	2,2	104,1
6. Фондоемкость	0,0183	0,0176	-0,0007	96,1
7. Фондорентабельность	6,730	6,924	0,2	102,9
8. Интегральный показатель эффективности ОПФ	366,9	392,8	25,9	107,1
9. Фондовооруженность	72,2	72,6	0,4	100,6

В планируемый период ожидается рост товарооборота

- По данным таблицы можно сделать вывод, что в планируемый период ожидается рост товарооборота на 4,7% и чистой прибыли на 3,5%. Так же планируется повышение эффективности использования основных фондов предприятия: рост показателя фондоотдачи на 4,1%, фондорентабельности на 2,9% и интегрального показателя эффективности использования основных производственных фондов на 7,1%. При этом планируется снижение показателя фондоемкости на 3,9%.

Расчет производственной программы товарооборота и валового дохода за три года

Анализ товарооборота кафе состоит из: изучения плана товарооборота по собственной продукции, по розничной продукции; изучения динамики валового, розничного оборота и оборота по собственной продукции; анализа производственной программы кафе. Товарооборот рассматриваемого предприятия может выражать экономические отношения, которые возникают при реализации собственной продукции, покупных товаров и оказании услуг. Розничный товарооборот представляет собой продажу продукции собственного производства и покупаемых товаров населению для личного потребления.

Анализ товарооборота кафе состоит из: изучения плана товарооборота по собственной продукции, по розничной продукции; изучения динамики валового, розничного оборота и оборота по собственной продукции; анализа производственной программы кафе; исследования влияния важнейших факторов на динамику товарооборота.

Отчисления во внебюджетные фонды

Годовой фонд заработной платы, тыс. руб.	Отчисления в Пенсионный Фонд РФ, 22% от годового фонда заработной платы, тыс. руб.	Отчисления Федеральный Фонд Обязательного Медицинского Страхования, 5,1% от годового фонда заработной платы, тыс. руб.	Отчисления Фонд Социального Страхования, 2,9% от годового фонда заработной платы, тыс. руб.	Общая сумма отчислений во внебюджетные фонды РФ (ПФР + ФФОМС + ФСС), 30% от годового фонда заработной платы, тыс. руб.
7108,4	1563,8	362,5	206,1	2132,4

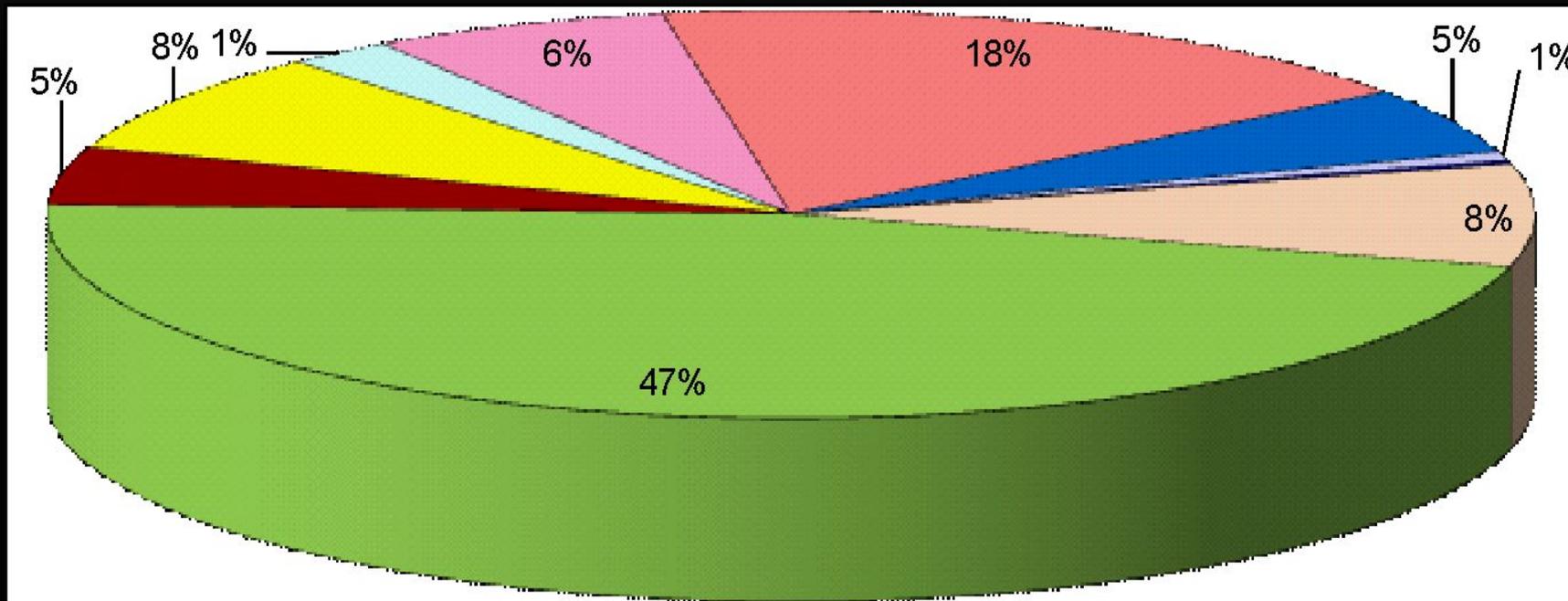
Расчет издержек производства и обращения

Издержки представляют собой все затраты, связанные с производством и реализацией продукции. Издержки производства – это все затраты, связанные с производственной деятельностью предприятия. Издержки обращения – это затраты, связанные со сменой формы стоимости товара или продукции и переходом ее в конечное потребление.

Исходными данными для расчета издержек производства и обращения является товарооборот предприятия, стоимость закупаемого за год сырья, сумма амортизационных отчислений, годовой фонд заработной платы и социальные отчисления.

Рассчитывая амортизационные отчисления, а также показатели деятельности предприятия в последующих разделах, требуемые стоимостные значения величин целесообразно взять из данных бухгалтерской отчетности рассматриваемого предприятия общественного питания. Амортизационные отчисления производятся в соответствии со статьей 259 Главы 25 Налогового Кодекса РФ.

Структура расходов предприятия



■ Расходы на сырье и материалы
■ транспортные расходы
■ расходы на топливо
■ отчисления во внебюджетные фонды
■ износ посуды

■ амортизация основных средств
■ расходы на ремонт основных средств
■ расходы на оплату труда
■ износ спецодежды
■ прочее

Расчет валового дохода и прибыли предприятия

Валовой доход торгового предприятия — это выручка от реализации товаров и услуг (товарооборот) за вычетом затрат на оплату стоимости полученных от поставщиков товаров.

Прибыль является результирующим показателем деятельности предприятия и представляет собой разницу между валовым доходом, издержками производства и обращения и НДС.

Различают прибыль балансовую (валовую), и чистую (которая остается в распоряжении предприятия после уплаты налога на прибыль). Величина - сумма прибыли является абсолютным показателем эффективности деятельности предприятия, а относительным показателем служит рентабельность.

Расчет валовой прибыли производится на основании суммы выручки (товарооборота) предприятия.

Согласно Главы 21 Налогового Кодекса РФ, производитель с полученной выручки должен заплатить налог на добавленную стоимость (НДС), который составляет 20% от цены товара

Расчет точки безубыточности

Точка безубыточности определяет, каким должен быть объем продаж для того, чтобы предприятие работало безубыточно, могло покрыть все свои расходы, не получая прибыли. Для расчета точки безубыточности надо разделить издержки на две составляющие:

Переменные затраты — возрастают пропорционально увеличению производства (объему реализации товаров).

Постоянные затраты — не зависят от количества произведенной продукции (реализованных товаров) и от того, растет или падает объем операций.

Точка безубыточности имеет большое значение в вопросе жизнестойкости компании и ее платежеспособности. Так, степень превышения объемов продаж над точкой безубыточности определяет запас финансовой прочности (запас устойчивости) предприятия.

Доход и прибыль предприятия

	Показатели	Величина в тыс. руб.	% к товарообороту
1	Выручка (товарооборот)	100465,3	100,0
2	Сумма НДС	16744,2	16,7
3	Общие издержки	61765,7	61,5
4	Прибыль балансовая	21955,3	21,9
5	Сумма налога на прибыль	4391,1	4,4
6	Прибыль чистая	17564,3	17,5

Бухгалтерская отчетность кафе

Данными для анализа служит бухгалтерская отчетность кафе и плановые показатели 2018-2019гг., рассчитанные при выполнении экономического раздела. За планируемый период ожидается рост товарооборота на 4,1% и чистой прибыли на 3,4%. Так же планируется повышение эффективности использования основных фондов предприятия: рост показателя фондоотдачи на 4,1%, фондорентабельности на 3,4%.

В 2019 г. выручка планируется в размере 100365,3 тыс. руб.

Ожидаемая чистая прибыль предприятия в 2019 г. составит 17564,3 тыс. руб.

Рентабельность продаж составит 21,9%.

ФОТО ПРЕДПРИЯТИЯ



Предложения по улучшению деятельности предприятия

Все на виду. Идея открытой кухни одинаково выигрышна для разных форматов пиццерий и суши-баров, ресторанов с национальным уклоном, фаст-фуда и заведений free flow. Кафе-бар «Chicobar» определенно пребывает в курсе актуальных кулинарных веяний, предложенная идея открытой кухни за стойкой бара шеф - поваром Аркадием Погосян вполне оценена посетителями.



Теппан-яки SPR односекционный настольный

Грили теппан-яки предназначены для приготовления на жарочной поверхности разнообразных блюд из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов и овощей. Неоспоримое преимущество готовки на теппане - возможность одновременного обжаривания разных по происхождению и теплопроводности продуктов. Конструктивно гриль представляет собой массивную плиту из хромированной стали, в центре которой размещена нагреваемая зона в форме круга. Чем дальше от нагреваемой электромагнитным излучением зоны, тем меньше температура жарочной поверхности. Опытный повар интуитивно чувствует эту разницу и умело использует ее при обжарке продуктов. Гриль может быть встроен в поверхность из любого материала, которая исполняет роль стола, вокруг которого усаживаются посетители для приема пищи. Также теппан может быть частью или отдельно стоящим элементом барной стойки или линии раздачи.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!